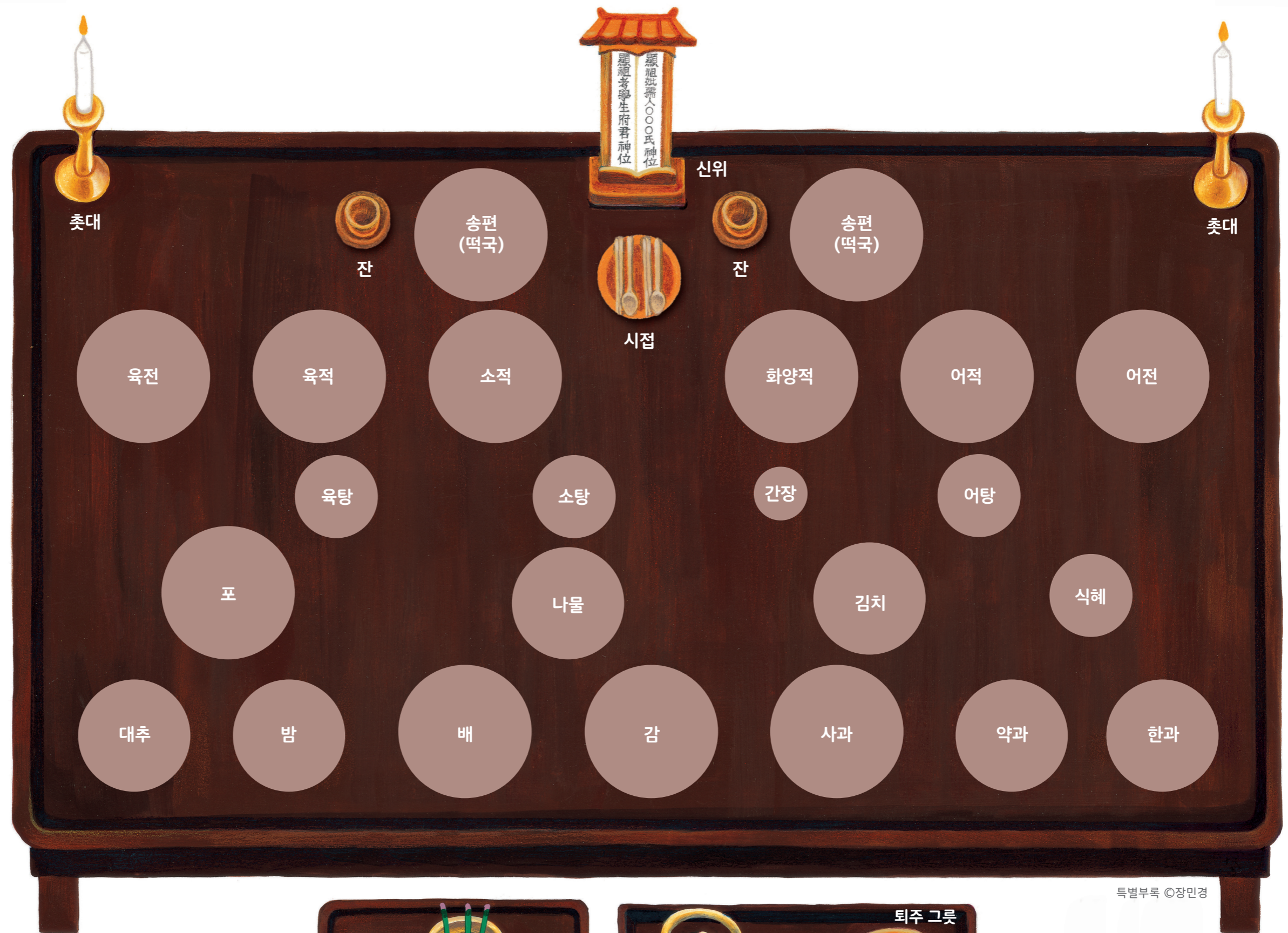
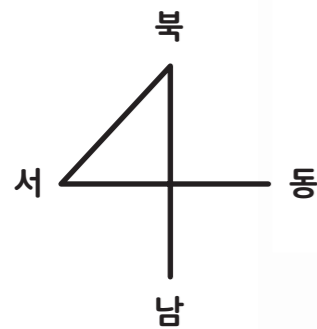




차례상 차리기



특별부록 ©장민경



차례상 차림

차례는 설이나 추석 같은 명절에 온 가족이 모여 조상에게 지내는 제사예요. 집집마다 지역마다 차림이 조금씩 다르지만 큰 틀 안에서 일정한 규칙을 가지고 있어요. 어떤 음식을 어떻게 차리는지 살펴보고, 우리 집 차례상도 그려 보세요.

재료

차례상에 올리는 음식은 가장 좋은 재료로 보기 좋고 깨끗하게 만들어요. 고춧가루나 마늘, 파처럼 매운맛이 나거나 향이 강한 양념은 쓰지 않고 소금과 간장만으로 간을 해요. 붉은 빛이 나는 팔과 복숭아는 죽은 사람을 쫓는다 해서 차례상에 올리지 않아요. 콩치, 갈치 같은 '치'자가 들어간 생선도 차례상에 쓰지 않습니다.

차리는 법

상은 위가 북쪽을 향하게 놓고 맨 윗줄 가운데에 신위를 놓아요. 신위를 바라봤을 때 왼쪽이 서쪽, 오른쪽이 동쪽입니다. 신위는 돌아가신 분의 이름을 적는 곳이에요. 차례상은 보통 5열로 차리는데, 각 열마다 놓는 음식과 규칙이 정해져 있어요.

1열

제사에는 명절 때 지내는 '차례'와 조상이 돌아가신 날 지내는 '기제사'가 있어요. 제사상에는 밥과 국을 올려요. 제사상에 올리는 밥을 '메', 국을 '갱'이라고 하는데 밥은 서쪽에, 국은 동쪽에 놓습니다. 차례상에는 밥과 국 대신 설날에는 떡국을, 추석에는 송편을 올려요. 숟가락과 젓가락을 올려놓는 그릇을 '시접'이라고 하는데, 시접은 신위 앞에 놓습니다.

2열

적과 전을 올려요. 적은 불에 구운 음식을 말하고, 전은 밀가루를 묻혀 기름에 지진 음식을 말해요. '어동육서'라고 해서 생선은 동쪽에, 고기는 서쪽에 두고, '두동미서'라고 해서 생선 머리는 동쪽을, 꼬리는 서쪽을 향하게 합니다.

3열

육탕(고기), 소탕(두부 채소류), 어탕(생선) 순으로 올려요. 탕은 홀수로 준비합니다. 재료마다 여러 가지 탕을 올리기도 하고, 세 가지 재료를 한꺼번에 넣고 끓이기도 해요.

4열

포와 나물, 김치, 식혜를 올려요. '건좌습우'라고 해서 마른 음식은 서쪽에, 젖은 음식은 동쪽에 차립니다. 포는 서쪽에, 식혜는 동쪽에 놓는데 이를 '좌포우혜'라고 해요. 식혜는 건더기도 함께 담고, 나물은 색이 다른 세 가지를 한 접시에 담아요. 김치는 고춧가루가 들어가지 않은 나박김치나 동치미를 주로 올립니다.

5열

과일과 과자를 올려요. '홍동백서'라고 하여 붉은 과일은 동쪽에, 흰 과일은 서쪽에 놓고 왼쪽부터 대추(조), 밤(울), 배(이), 감(시) 순으로 놓습니다. 지역에 따라 배와 감의 순서를 바꿔 '조울시이' 순으로 놓기도 해요.

차례상 차리기



우리 집 차례상을 그려 보아요!

책읽는꿈에서 펴낸 우리 명절 그림책



연이네 설맞이
우지영 글, 윤정주 그림



얼썬다, 단오 가세!
이순원 글, 최현목 그림



더도 말고 덜도 말고
한가위만 같아라
김평 글, 이김천 그림



내 더위 사려!
박수현 글, 권문희 그림



차례상 차리기



송편



송편



떡국



떡국



육탕



소탕



어탕



밥



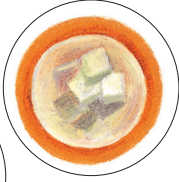
밥



국



국



육전



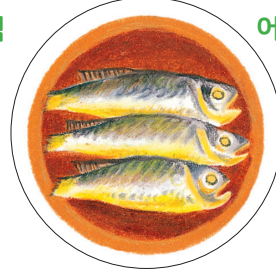
육적



화양적



어적



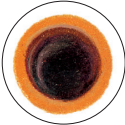
소적



나물



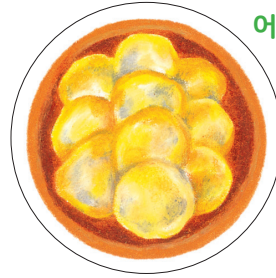
간장



김치



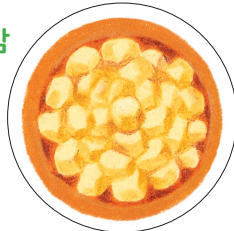
어전



대추



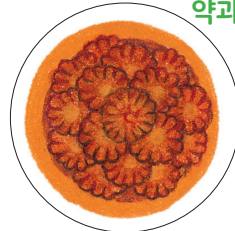
밤



식혜



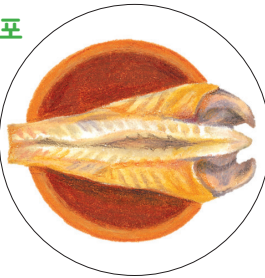
약과



한과



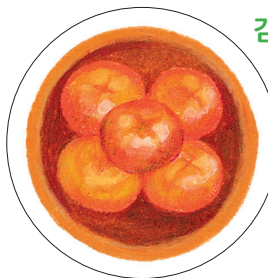
포



배



감



사과

